

SPECIAL COURSE MENU おすすめコース

Served from 17:30 to 21:00 午後5時半より午後9時までご提供致します

All courses are served with bread and coffee or tea.  
コース料理は全てパン、コーヒーまたは紅茶付きです

<b>MARE</b>	¥6,800	<b>マーレ</b>	¥6,800
Marinated Shrimp, Scallops, Salmon and Bottarga Served with Salad		海老と帆立、サーモンのカラスミマリネ サラダとともに	
Consommé Royale with Sherry		チキンコンソメ ロワイヤル シェリー酒風味	
Pan-fried Sea Bream with Seaweed Sauce and Creamy Orzo with Lotus Root		鯛のポワレ 生海苔ソース オルゾーと蓮根のクリーム煮を添えて	
Chef's Special Dessert		シェフのおすすめデザート	
<b>TERRA</b>	¥9,800	<b>テラ</b>	¥9,800
Marinated Shrimp, Scallops, Salmon and Bottarga Served with Salad		海老と帆立、サーモンのカラスミマリネ サラダとともに	
Consommé Royale with Sherry		チキンコンソメ ロワイヤル シェリー酒風味	
Australian Grass-fed Beef Fillet Steak with Truffle Sauce		オーストラリア産牧草牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味のソース	
Chef's Special Dessert		シェフのおすすめデザート	
<b>LA GRÂCE</b>	¥13,000	<b>ラ・グラス</b>	¥13,000
Marinated Shrimp, Scallops, Salmon and Bottarga Served with Salad		海老と帆立、サーモンのカラスミマリネ サラダとともに	
Consommé Royale with Sherry		チキンコンソメ ロワイヤル シェリー酒風味	
Pan-fried Sea Bream with Seaweed Sauce and Creamy Orzo with Lotus Root		鯛のポワレ 生海苔ソース オルゾーと蓮根のクリーム煮を添えて	
Australian Grass-fed Beef Fillet Steak with Truffle Sauce		オーストラリア産牧草牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味のソース	
Chef's Special Dessert		シェフのおすすめデザート	

If you order one of the above courses a glass of sparkling wine or soft drink is available for an additional ¥1,000.  
上記コースをご注文いただいた方にはスパークリングワインまたはソフトドリンク1杯を+¥1,000にてご提供いたします。

For menu ingredients queries: please ask your server.  
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。